

**SAMPO**



# 聲寶牌 微波爐 使用說明書

RE-Q119-AG

天廚

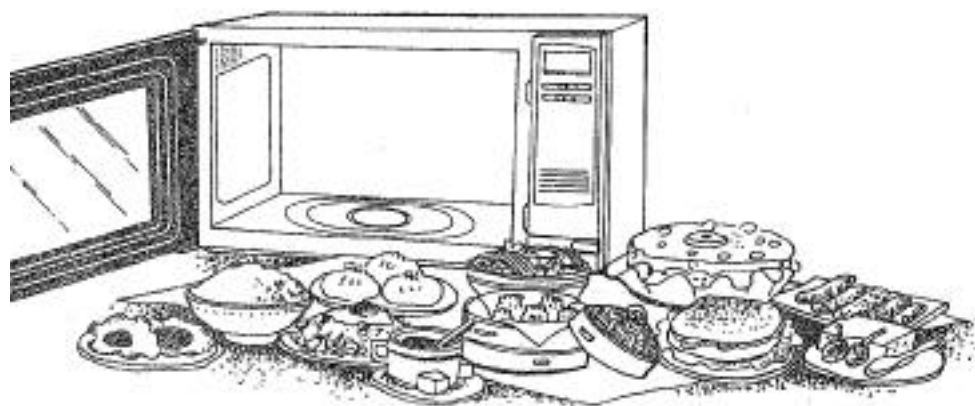
為維護您的權利敬請注意下列事項

- 當您購買本公司產品時應即請經銷商在保證書上填寫購買日期並蓋店章，本公司自購買日起一年內負責免費維修，如無經銷店章或填明購買日期或購買日期不齊時，恕本公司不負責免費修理。
- 當您需要本公司修理服務時請逕向本公司服務中心或將本公司所發委任修理經銷之各電器商號，以免遭受不當之留之詐騙致生財產損失。

謝謝您的惠顧，為確保本機能充分發揮功能請詳閱本說明書，並妥為保管，以備隨時取閱。

● 簡介 .....	1
● 天廚知識篇 .....	2
● 各部名稱 .....	3
● 操作各部名稱與功能 .....	4
● 規格 .....	4
● 安裝注意事項 .....	5
● 關於接地線之安裝 .....	6
● 關於電流負荷 .....	8
● 特別注意要點 .....	7
▼ 正確的檢查及其使用方法 .....	8~16
● 使用上的注意事項 .....	17
● 保養方法 .....	18
● 關於售後服務 .....	18
● 關於容器 .....	19

天廚微波爐的加熱方法與您已往所用的傳統方法完全不同，因此在尚未使用而想瞭解它的原理，然後參照所附的說明書，就可以烹調出各式精緻的菜餚，在您烹調食譜中未列出的菜式時，可參考類似的說明，做為判定時間的標準，由於每個家庭的食慾在份量及口味上均有所不同，您不妨試行製作，相信必可帶給您無窮的樂趣和。



## 天廚知識篇

### 一、烹調原理

天廚微波爐是利用微波爐內的磁控管 (Magnetron tube) 將電波轉變成微波，此種微波每秒鐘之震盪頻率為 2,450MHz，因此當微波被食物吸收後，促使食物中的水分子，在一秒鐘內產生 24 億 5 千萬次的快速震盪，利用震盪所產生的摩擦熱，來烹調食物。換言之，微波爐沒有熱來源，它是由食物自身內的水分子因微波震盪摩擦而產生熱能，因此，在您使用微波爐時，爐體不會發熱，倘若烹調的時間不很長，則裝食物的容器也不會發熱。



### 二、微波的特性

#### ① 吸收性

食物中的水分吸收微波，發生快速振盪摩擦，產生摩擦熱，以烹調食物。



#### ② 穿透性

磁器、陶器、玻璃等容器，因不含水分，不會吸收微波，微波可直接透過，因此利用微波爐時容器本身不會發熱。（但於烹調時間較長以使用耐熱塑膠覆蓋容器時，容器會因周導而變得發熱。）

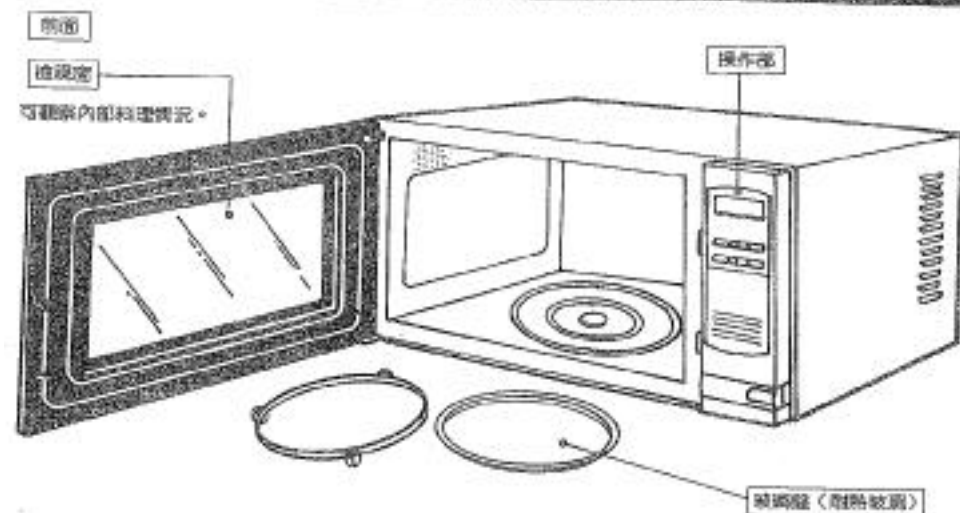


#### ③ 反射性

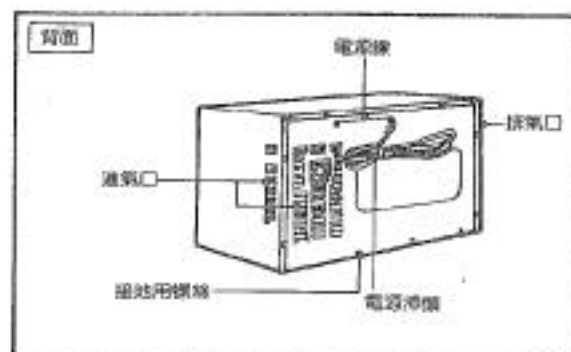
微波遇到金屬則行反射，無法透過，因此金屬材質的鍋盤不宜放入微波爐內，否則烹調效率將大大減低，亦可能影響機器之壽命。



## 各部名稱



放食物的盤子，使用時置於玻璃盤上。



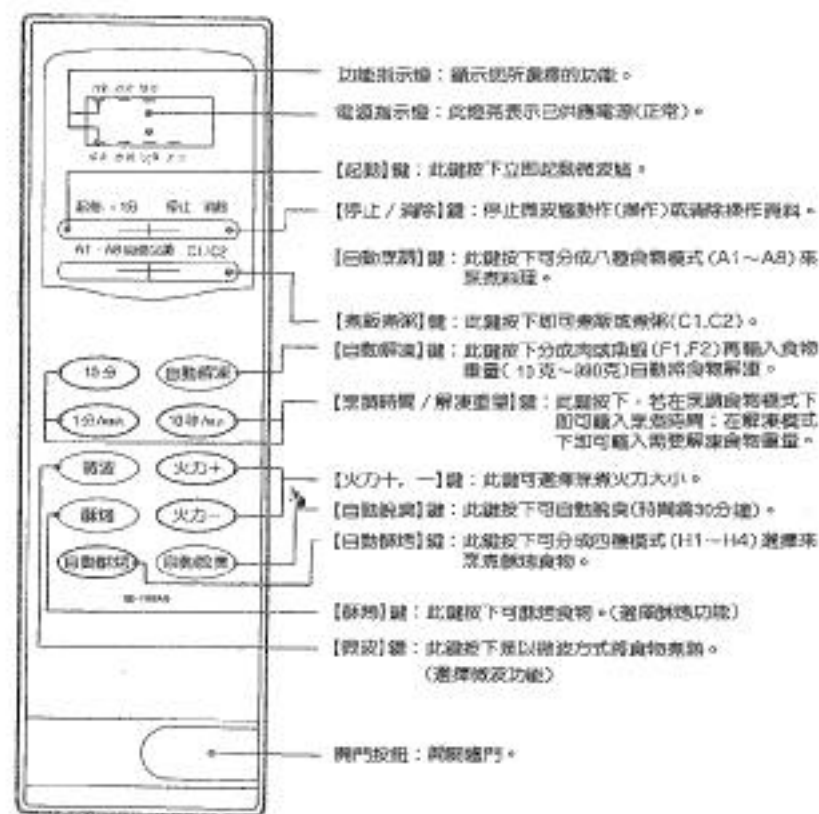
## 附屬品



- 玻璃盤 1只
- 煮乾食譜 1本
- 使用說明書 1本
- 保証卡 1份

使用微波爐時  
務必將玻璃盤放在烹煮裡

## 操作各部名稱與功能



## 規格

容 積	1.1 cu ft (30公升)
額定電壓	110V, 60Hz
額定消耗電力	1350W
額定電壓及輸出	800W (CHS)
外形尺寸	550x400x305 (mm)
爐內尺寸	367x372x210 (mm)
重 量	20 公斤
定 時 器	99 分 50 秒(最大動作時間)

## 安裝時注意事項

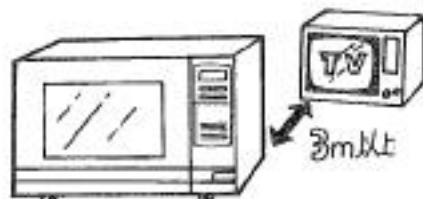
### 安裝場所

#### 1. 請安裝在堅固穩定的場所

若及在不穩定或傾斜的場所，可能會傾倒。

#### 4. 請勿放在電視或收音機旁

可能會因電磁波而產生雜音；請與電視、收音機保持30cm以上之距離。



#### 2. 請勿安裝在瓦斯爐旁邊

可能會吸入熱氣或蒸氣而導致故障。

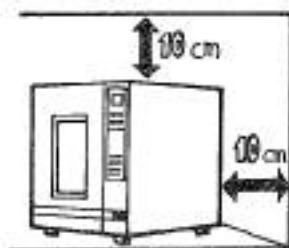
#### 3. 請避開會灑水的場所

會導致漏電或故障。



#### 5. 後方與牆壁之間請盡量保持空間

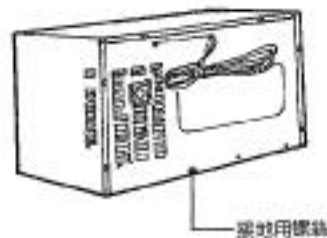
後方的排氣口所排出之熱氣或油煙，可能會污染牆壁、窗簾等，請加以防範。  
為使散熱效果良好，左右兩側應至少保持5公分以上，上面及後面至少保持10公分以上之空間。



## 關於接地線之安裝

#### 1. 為了防止意外感電，務必裝好接地線

請委託電器行裝設（酌收工本費）。



#### 請注意

要避開瓦斯管與自來水管，決不可利用這兩種管子來接地。

#### 使用接地專用端子時

大座等排座有接地專用端子時，請將接地線固定在該接地端子上。

#### 2. 不得已安裝在潮濕場所時

施工規範規定必須裝第3種接地；請委託電器行安裝。

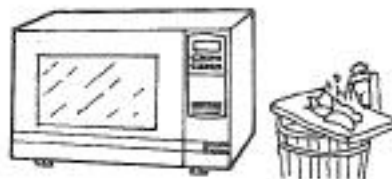
潮濕的場所



- 無塵調理台及水泥石面。
- 酒、醬油等液體或貯藏場所。

#### 水氣重的場所

必須裝置漏電斷路器。



- 如蔬菜店、鮮魚店等洗滌場所。
- 水會飛濺的場所。
- 地下室等會結露之場所。

## 關於電流負荷

#### 1. 電流負荷 15A以上

本微波爐的電力消耗1500W，所以必須使用負荷量大於1500W的專用電源插座。負荷量不足可能會使保險絲燒斷或功率降低，乃至無法運轉。

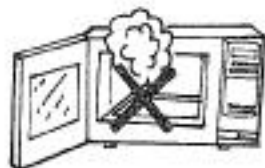
#### 2. 延長線的使用

必須單獨使用一條延長線，不可和其他電源一條，否則負荷太大，易使電線起火造成火災！

## 請注意要點

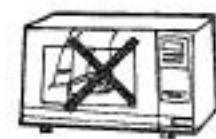
除了烹飪外，請勿作其他使用。

若用烘乾衣物，在水份蒸發後會冒煙、起火，造成危險。



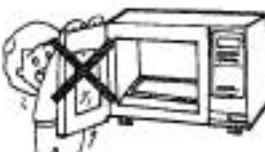
開門時請注意不要夾住抹布或食物，並在此圖狀態下使用。

才能使用門鎖由內向外開。



勿讓小孩在門上玩耍。

使門鎖損壞而引起故障，更可能因小孩的重壓而使整個爐子向前傾倒。

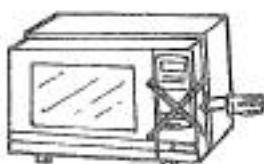


內沒有調理食物時，請勿按下加熱鈕，度會異常地上升而造成故障。



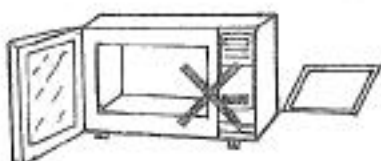
5. 請勿拆開外殼。

機箱內有高压電部份，十分危險。



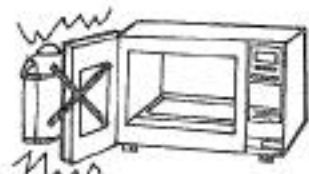
6. 請勿拿開玻璃盤加熱。

會使加熱不均勻而引起故障。



7. 門前的檢視窗請勿撞擊。

會使玻璃破裂引起故障。



8. 門鎖開關孔請勿夾住東西。

會造成內部零件之故障。



## 正確的檢查及其使用方法

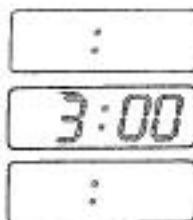
### 1. 機構、外觀安全檢查

- 安全門鎖是否被損壞或鬆動，以免造成微波洩漏。
- 使用時請配合玻璃皿使用。

### 2. 自我檢查

為了確定微波爐機面及性能有沒有故障，請進行以下操作、檢查其性能。

- 將電源插入110V/60Hz 15A以上的單獨插座，自顯示器顯示.....
- 請將玻璃盤置放於微波爐內，及一杯水於盤中央，約250ml半杯。
- 關上箱門
- 按下1分鐘時間烹調鍵3次，則顯示器出現.....  
再按下啟動鍵，微波爐開始烹調且烹調時間顯示燈及顯示燈亮起，並開始倒數計時。
- 當時間倒數到0時微波爐會發出“叮”聲“叮”聲。而自前兩燈熄滅，顯示器出現.....
- 如果微波正常，此時水會熱燙。



面板顯示



自我檢查操作步驟



### NOTE:

- 在烹煮當中，若要檢視食物，請直接按開門，則微波爐電源將會停止，即可檢查。當檢查完畢後關上門再按啟動鍵。
- 每次當您操作按鍵時您將會聽到“叮”聲，已確認微波爐已完全輸入工作。假如沒有“叮”聲則請確認。

以下：

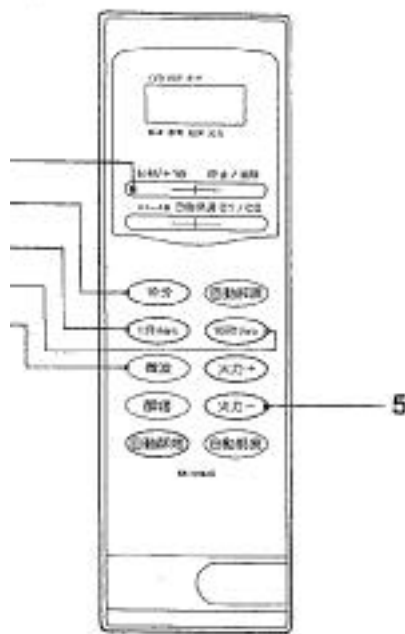
- 您按控制鍵的力量是否正確。
- 您按了不正確的按鍵。
- 您輸入太多的資料。

### 一、各種火力烹調。

- |          |          |          |          |           |
|----------|----------|----------|----------|-----------|
| 第一段火力10% | 第二段火力20% | 第三段火力30% | 第四段火力40% | 第五段火力50%  |
| 第六段火力60% | 第七段火力70% | 第八段火力80% | 第九段火力90% | 第十段火力100% |

：您要以第七段火力烹調約23分40秒。依下列操作方法：

1000



### 各種火力烹調操作步驟



**NOTE:**

那獨得獨用出招設計時，還到時間成了並發出「請」「請」「請」三響。



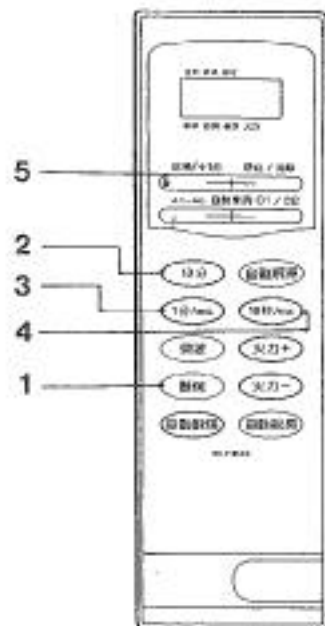
NOTE:

若再按火力+鍵3次  
則恢復第十燈火力。

## 二、酥锅葱油

例如：您要以23分40秒酥烤烹調食物。按下列操作方法：

圖板顯示



### 酥烤菜譜操作步驟



NOTE:

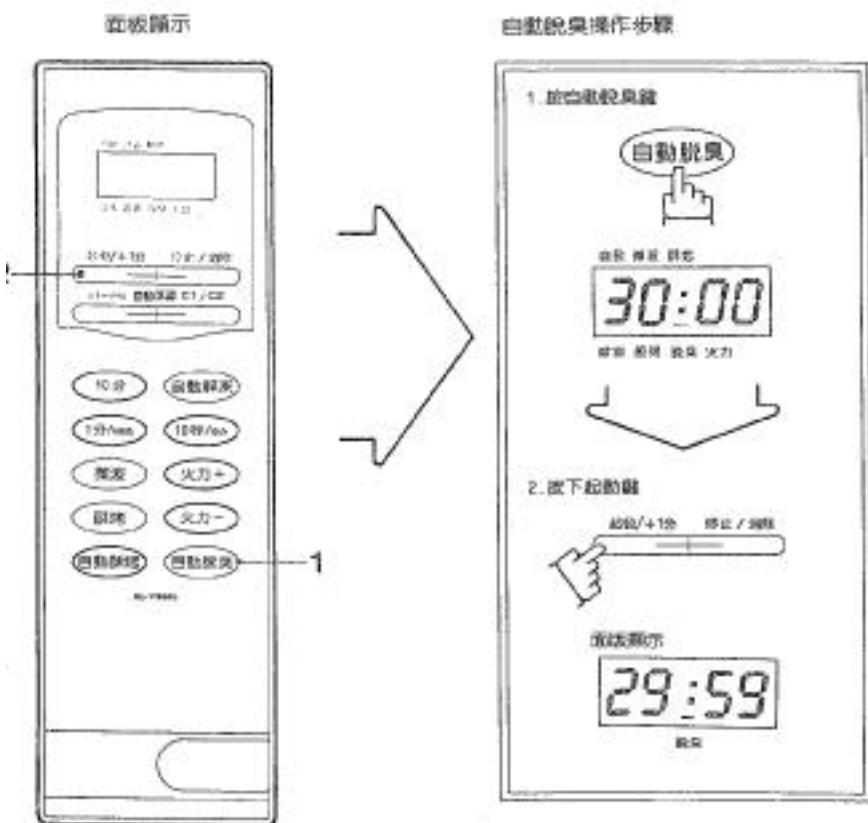
1. 烹調時間開始倒數計時，直到時鐘響了並發出“叮”“叮”“叮”三聲。
2. 於食物裝滿中，若想吃查食物，應將蓋板按開門，檢查完後關上門，再按啟動鍵。
3. 您也可以先輸入時間後按解凍，或出熱再按啟動鍵。
4. 混合功能將解凍和烘培功能混合一起烹調，當烘培溫度到達後，開始解凍功能將食物煮熟。





## 電腦自動功能操作方法

### 一、自動脫臭



**NOTE:**  
 當按下啟動鍵之後，脫臭時間30分鐘開始倒數計時，直到30分鐘了。  
 若想繼續解凍，則請直接按開門，檢查完後關上門，再按啟動鍵。  
 若想要暫時停止脫臭，請按停止/消除鍵即可立刻停止，若再按一次停止/消除鍵，則把解凍消除，恢復待機狀態。

### 烹調 注意事項

將食物以90公克以上約1~4人份，均配於盛面或容器內烹調之。80公克以下請以時間與火力烹調之。  
 為烹調時請加覆蓋，如以保鮮膜或容器子覆蓋，但請不要完全密閉，保留適當自然的排放蒸氣。  
 調容器的外部與微波爐內部必須是乾的，可用乾布將水氣擦掉。

d. 因為食物多少，厚薄不同。如果自動烹調後不能到達熟度程度，則請以加分鐘時來調鍵，繼續烹調配合。

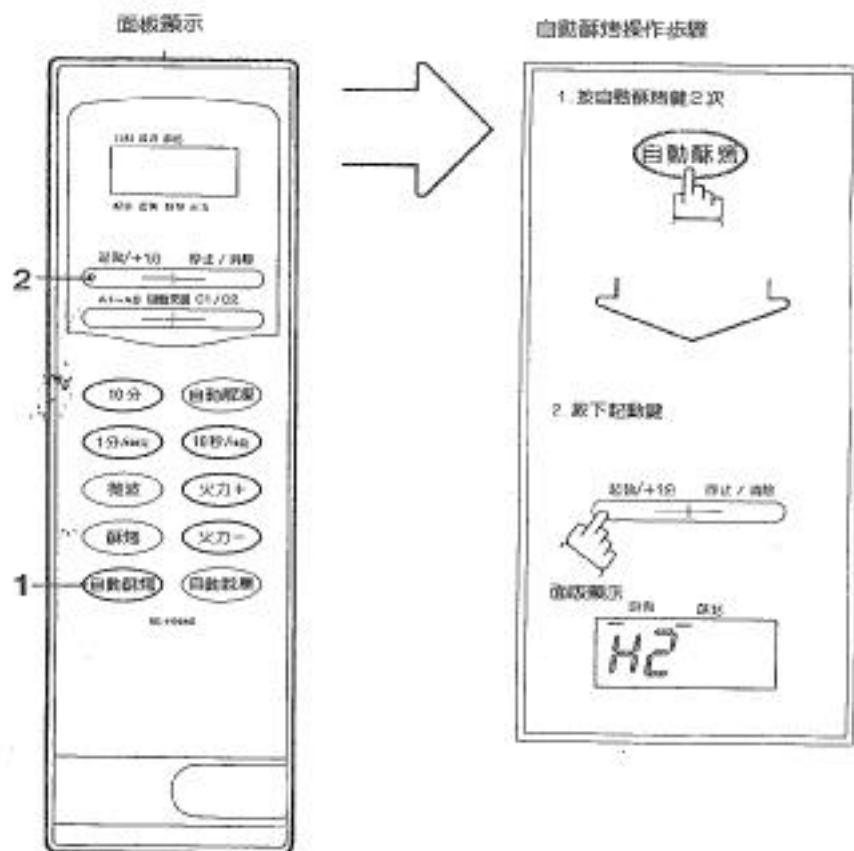
e. 水分含量少的食物如花生菜爆米花請不要以自動烹調烹調。因為不能檢測到蒸氣。如檢測不到蒸氣將於30分鐘自動停止動作，作安全保護。

### 二、自動酥烤

微波酥烤功能分成四種類來作酥烤烹調料理：

- H1：肉類。
- H2：家禽類。
- H3：蔬菜類。
- H4：雜類類。

例：您要以「家禽類」雞肉(H2)來作酥烤烹調料理。依下列操作步驟：



### NOTE:

1. 要選擇H1~H4模式時，只要將「自動酥烤」鍵按1~4次即可。
2. 當按下啟動鍵酥烤烹調時間自動以微波將食物自動煮熟，煮完後，自動轉換為酥烤功能，將食物烤好並酥烤完成。
3. 在食物烹調中，若想把食物，則請直接開門，檢查完後關上門，再按啟動鍵。
4. 若想要暫時停止自動酥烤烹調，請按停止/消除鍵即可立刻停止，若再按一次停止/消除鍵，則把酥烤模式消除，恢復待機狀態。



## 自動解凍：

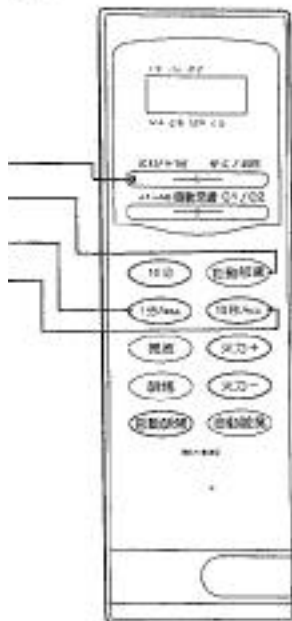
自動解凍分成二種方式來作解凍處理：

肉類。

魚類。

：假若將“魚類”(F2)660克作自動解凍處理。按下列操作方法：

## 顯示



## 自動解凍功能操作步驟



## NOTE:

要選擇 F1~F2 模式時，只要將“自動解凍”鍵按1~2次即可。

無論是要將“肉類”或“魚類”解凍，都必須將重量輸入才能啟動。

按下“起動”鍵之後，自動解凍時間開始倒數計時，直至時間終了並發出“叮”“叮”“叮”三聲。

在自動解凍中，若想檢視食物，則請直接開門，檢查完畢後關上門，再按起動鍵。

若想暫時停止自動解凍，請按停止/清除鍵即可立刻停止，若是再按一次停止/清除鍵，則已輸入模式清除，恢復待機狀態。

## 四、煮飯煮粥：

微電腦煮飯煮粥鍵分成二種方式：

C1：煮飯。

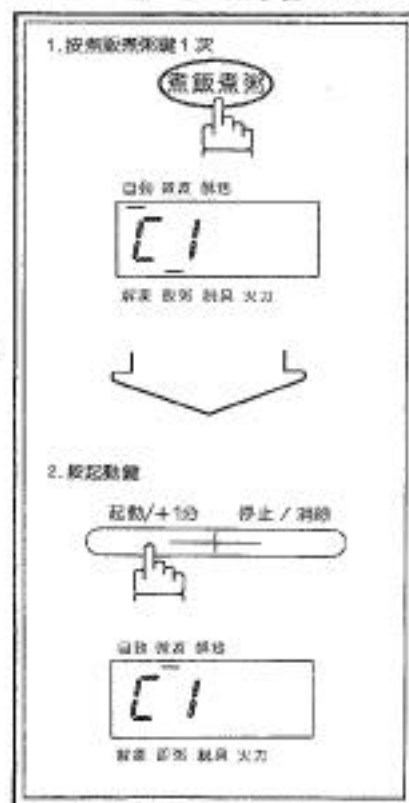
C2：煮粥。

例如：您要“煮飯”(C1)。按下列操作方法：

## 面板顯示



## 煮飯煮粥操作步驟



## NOTE:

1. 要選擇C1~C2模式時，只要將“煮飯煮粥”鍵按1~2次即可。

2. 按下起動鍵之後，煮飯、煮粥時間。開始以小火燜5分鐘，到時間終了並發出“叮”三聲，自動轉換為自動煮飯、煮粥，最後再轉燜熟，分三段完成煮飯、煮粥。

3. 在煮飯煮粥中，若想檢視食物，則請直接開門，檢查完畢後關上門，再按起動鍵。

4. 若想暫時停止煮飯煮粥，請按停止/清除鍵即可立刻停止，若是再按一次停止/清除鍵，則已輸入模式清除，恢復待機狀態。

★為使微波爐一機多用，本機設計有煮飯煮粥功能，以適當的火力、自動的加熱時間將飯、粥煮好，不須使用者拉開門，特別適用於小家庭或單人用，煮飯或煮粥。

A. 煮 飯：當米洗淨後加入1:1.3的水即1杯米加1.3杯的水約可煮2碗飯

1杯米加1.3杯的水約可煮2碗飯

2杯米加2.6杯的水約可煮4碗飯

3杯米加3.9杯的水約可煮6碗飯

註：煮米、水量適量減少(約1:1.1)

B. 煮粥飯：米洗淨後加入1:3的水即1杯米加3杯水可煮3碗粥飯

1杯米加3杯的水約可煮3碗粥飯

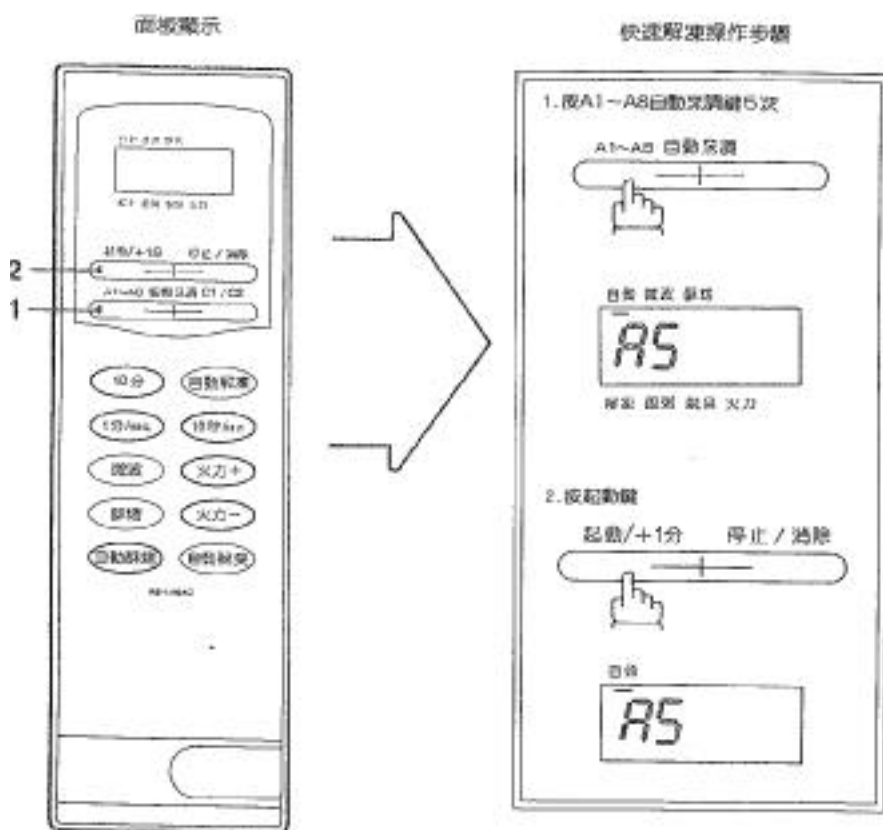
1.5杯米加4.5杯的水約可煮4碗粥飯

註：米、水比例由1:3~1:5之間隨個人喜好調節之煮粥溫度在煮粥

自動烹調操作步驟：

關於自動烹調可分成八種方式A1~A8 to page 16

！您須以“A5”作自動烹調。按下列操作方式：



TE:

選擇A1~A8模式時，只要將“自動烹調”鍵按1~8次即可。

下“啟動”鍵之後，自動烹調開始烹煮。直到食物煮熟、煮滿後，自動烹調會自動停止烹調並顯示解凍的時間，並發出“響”三聲提示，使用時適當加蓋保鮮膜，並保留通風口。

自動烹調中，若發現較食料，則請直接按開門，檢查完畢後關上門，再按啟動鍵。

想隨時停止自動烹調，請按停止/消除鍵即可立刻停止，若是再按一次停止/消除鍵，則把輸入模式消除，恢復待狀態。

烹調中途當感知器判定已接近烹調完成時會“響”一聲自動顯示出爐的時間。

“A1”自動烹調模式則無出爐的時間。即當煮熟、煮滿後自動回到待機狀態。

註“A1”~“A8”八種烹調方式請與下面說明。

此項自動烹調功能具有八種烹調方式A1~A8下列舉例說明

(詳細食物的烹調技巧，請參閱食譜說明)

**A1 可用於再加熱之熱茶或速食品或冷凍食品烹調**

冷凍食品、包子、饅頭及剩菜飯等，再加熱即可供食。

**A2 適用於雞肉塊的烹煮**

蔥油雞、豆豉排骨、烤雞翅、蒜辣子雞、魚香肉絲。

(食物的體積勿太厚，作法與食譜菜單相同，加蓋後放入爐內，按上自動烹調A2鍵即可)

**A3 適用於長時間燉煮的肉類食物或湯類**

紅燒肉、燉牛肉、排骨湯、蘿蔔燉湯。

**A4 適用於根莖類的蔬菜烹煮**

地瓜、紅、白蘿蔔、黃瓜、馬鈴薯、筍、芋頭等。

(根莖類水份較不易被蒸發)

**A5 適合於多種類的蔬菜烹煮**

高麗菜、包心白菜、菜花、苦瓜、茭白筍等。

**A6 適用於葉菜類的蔬菜烹煮**

炒菠菜、青椒、豆苗、豆芽、綠豆苗、小白菜、芹菜、家常牛肉絲等。

**A7 適用於豆腐類、冷凍漢堡的烹調**

蒜香豆腐、家常豆腐、冷凍漢堡肉。

**A8 適用於海鮮類的烹調**

清蒸魚、薑蔥海鮮食物、蒜茸蒸蝦、烤魷魚等及冷凍雞肉塊。

## 用上的注意事項

### 請勿將食物加熱超過規定時間

少量食物（燒煮2~3個）或乾煎食物（餅乾、食物）。請勿長時間加熱，可能會造成食物燒焦。



### 有酸的食物，請將外皮打裂



• 連殼煎炸不動加熱，可能會發生爆裂；故加熱前務必將外皮打裂。  
• 番茄、馬鈴薯，直接加熱時，在表皮上也最好刺些小孔以免爆裂，而且不要煮太久，否則會燒焦或起火。

### 瓶蓋務必打開



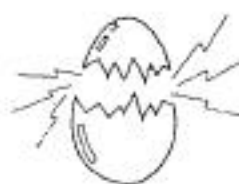
• 如牛奶瓶一類瓶口較小者，加熱時瓶內液體可能會噴出；故最好先在大瓶之瓶口較大的容器內，再行加熱。

### 使用鋁箔包裝者，請特別注意



• 有些料理（如雞腿、魚尾或茶葉蛋）注意要使用鋁箔紙包起來的時候請參照烹飪說明書份使用。

### 5 不能煮蛋或煎蛋



勿將生蛋直接加熱或煎蛋、煮蛋時，由於微波的熱度不均，會使其爆裂，請絕對避免此種料理。如煎時，請煮熟後用牙籤戳破蛋黃再烹調。

### 6 生鮮市售魚的解凍，請在半解凍狀態時停止加熱



• 解凍時至八分解凍最為理想，一則在切時，魚肉仍存少許硬度，增加處理方便，二則避免發生解凍過度而有少許因變熱而煮熟的現象。

### 7 袋裝食物請打開包裝置在其他容器內加熱



• 用袋子密封的食品，加熱時可能會使袋子炸裂，所以務必倒出來，裝在其他容器內加熱。又鋁箔包裝食品之鋁箔會反射微波而隔絕加熱，故一定要打開倒出來。

### 8 加熱時間依食品初溫、量、材料而異

烹飪手冊所列之時間，乃將一定量之食物，由常溫加熱到煮熟所需之時間。故依食物初溫的高低（冷凍、冷藏、常溫）、量的多少、材料的不同而所需的加熱時間也有所不同。所以請依食物狀況適當調整加熱時間。

液體食物在微波爐加熱後，須等待一會兒再行取出，以防止液體食品在加熱中或取出時突然噴出而受到燙傷或液體燙傷。

## 保養方法

### 爐內

- 爐內壁
- 若有污垢請即擦拭乾淨



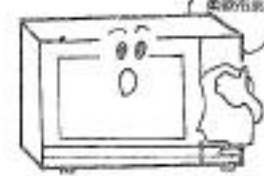
- 在烹飪途中，若有食物液汁溢出，請隨時拭去，以免流入機板，造成生鏽。
- 烹飪完後，請用潔淨毛巾或紙巾擦淨機體內外，四週及角落，並將爐門打開片刻，讓其通風散熱，可延長機器壽命。
- 機內有不潔之油污，可用抹布沾少許中性清潔劑擦去。
- 微波爐內若有異味，可用水調等量之檸檬汁或醋或茶葉水置於杯中，放入內箱，滾開約1分鐘，再移去杯子，用溫水擦拭即可去除。

### • 電源線

本機使用之電源線為Y型連接方式電器，因修理時須用到特殊工具，如有損壞時，請送到指定之服務站換新。

### 爐體

- 爐門、操作部



內部的爐門或操作部，請用乾爽的抹布或柔軟的絨布擦拭。



請勿使用漂白、甲苯、漂粉、金屬刷等擦拭或清洗可能會引起變色或損壞。

## 關於售後服務

送修時若發生故障，請即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。下列狀況可能不是故障，在送修前請先檢查清楚。

狀況	檢查項目
不加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 是否停電</li> <li>• 保險絲是否燒斷？</li> <li>• 插頭是否插好？</li> </ul>

送修時，請將產品型號及故障情況詳細說明。絕對不要自行拆卸外殼進行修理。

# 關於容器

## 可使用容器部份

 <p>耐熱玻璃容器</p>	<p>Pyrex, Pyrex, Cookmaster 等耐熱性好，最適合。 〈注意〉 驟熱、驟冷可能會使其破裂。</p>	 <p>耐熱塑膠容器</p>	<p>Polypropylene等可以耐熱120°C 者可用。 〈注意〉 脂肪多的料理，食品溫度很高，不能使用。</p>
 <p>陶器、瓷器</p>	<p>陶器所製的一般容器均可使用。 〈注意〉 有金銀粉等花紋者，會產生火花而脫落。內面有黃色花紋或釉面者亦不適用。</p>	 <p>鋁箔膜</p>	<p>煮湯時可用來包裝或當作容器蓋子使用。 〈注意〉 肉類或油炸物，因溫度很高，直接包裝可能會使膠膜融化。</p>
 <p>普通玻璃容器</p>	<p>含有油脂的料理，容器內食物溫度會很高，可能會使玻璃破裂，所以不能使用有塗層之玻璃，但強化玻璃可使用。</p>	 <p>木、竹容器 紙容器</p>	<p>湯液會滲出，且高溫時容易變焦，不宜使用。尤其使用釘子的木、竹容器，湯液會集中在釘子處而使其腐蝕。 ●木、竹、紙器皿，因耐熱性有限，在長時間烹調時，較不宜使用。</p>
 <p>鉛、鋅等金屬容器</p>	<p>微波不能穿透金屬，故不能使用。金屬網或金屬蓋會發生火花，亦不能使用。</p>	 <p>漆器</p>	<p>可能會掉漆或變色，所以不能使用。</p>
 <p>不耐熱的塑膠容器</p>	<p>因不耐熱，故不適用。</p>	 <p>鋁箔</p>	<p>會反射微波所以不能使用。但可利用其反射特性而局部使用。例如可作為蒸籠蓋或包在湯匙等來調節溫度。</p>

## 不可使用容器部份

項目 方式	類別	份量	參考時間		加熱膠膜
			800W	600W	
再 加 熱	菜類	半斤	45秒	1分鐘	不加
	肉類	半斤	1分30秒	2分鐘	不加
	冷凍食品	200g	1分鐘	1分30秒	加
	牛奶	250cc	30秒	45秒	去蓋
	麵包	1個	10秒	15秒	不加
	土司	1片	10秒	15秒	不加
烹 煮	飯類	1飯碗	1分	1分30秒	加
	蔬菜類	半斤	2分30秒	3分鐘	加
	多梗菜類	半斤	3分鐘	4分鐘	加
	根莖類	半斤	4分鐘	5分鐘	加
	肉類	半斤	4分鐘	5分鐘	加
	全魚	半斤	4分30秒	5分鐘	加
	蝦貝類	半斤	2分30秒	4分鐘	不加
解凍	荷包蛋	1個	45秒	1分鐘	加
	湯類	600cc	8分鐘	10分鐘	加
解凍	魚肉類	半斤	3分鐘	4分鐘	加

## ※注意事項：

1. 門未關好請勿啟動微波爐。
2. 清潔時請以柔軟抹布擦拭。
3. 使用時請不要拿開玻璃皿。
4. 請勿堵塞入風口及排風口。
5. 請勿使用金屬容器烹調食物。